SOUSSANA
by DAT-Schaub France

LA GAMME SOUSSANA® GOURMET

Mélanges aromatiques et culinaires

- Forte de son expérience auprès des professionnels des plats cuisinés et de l'expertise de ses chefs cuisiniers, **SOUSSANA®** vous propose une sélection de fonds, jus, bouillons, fumets ainsi qu'une gamme complète de bases pour sauces et d'aides culinaires.

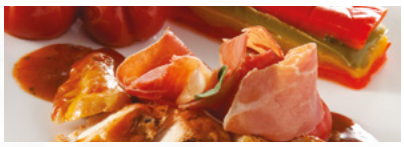
- Une variété de choix et de qualités pour répondre à toutes vos exigences dans la plus grande tradition culinaire.

DAT-Schaub France
13, rue des Alouettes - 94320 Thiais
Tél. +33 (0)1 49 78 58 00 - Fax +33(0)1 49 78 58 88
E-mail : contact@dat-schaub-france.com
www.dat-schaub-france.com

FONDS JUS FUMETS

MODE D'EMPLOI DES FONDS, JUS, ET FUMETS : délayer le produit dans le liquide chaud ou froid, porter à ébullition, cuire 3 minutes.

PRODUITS	CODE	CONDITIONNEMENT
Fonds blanc de volaille	AS 08 052 AS 08 066	Boîte de 600 g Seau de 10 kg
Bouillon de volaille	AS 08 053 AS 08 067	Boîte de 800 g Seau de 10 kg
Jus de volaille rôtie	AS 08 054 AS 08 068	Boîte de 800 g Seau de 10 kg
Fonds de canard	AS 08 055 AS 08 069	Boîte de 800 g Seau de 10 kg
Fonds brun clair	AS 08 056 AS 08 065	Boîte de 800 g Seau de 10 kg
Bouillon de boeuf	AS 08 057 AS 08 071	Boîte de 800 g Seau de 10 kg
Jus de veau lié	AS 08 058 AS 08 072	Boîte de 600 g Seau de 10 kg
Jus de porc	AS 08 081	Seau de 10 kg
Jus d'agneau rôti	AS 08 062 AS 08 073	Boîte de 600 g Seau de 10 kg
Fumet de crustacés	AS 08 060 AS 08 074	Boîte de 800 g Seau de 10 kg
Fumet de poisson blanc	AS 08 061 AS 08 075	Boîte de 800 g Seau de 10 kg



APPLICATIONS	DOSAGE - MODE D'EMPLOI
En mouillement et cuisson des féculents, légumes et viandes. Pour les sauces : velouté de volaille, sauce suprême, sauces crémées.	En mouillement et cuisson 20 g/l d'eau Pour les sauces : 35 g/l d'eau
Pochage des viandes et cuisson des féculents et légumes.	20 g/l d'eau
Réalisation de jus de déglaçage, sauces, braisage de légumes.	35 g/l d'eau
Réalisation de jus, sauces, braisage de légumes, cassoulet et plats cuisinés à base de canard (gastrique...).	35 g/l d'eau
En mouillement pour sautés et braisage de légumes. Pour les sauces : brunes et corsées.	En mouillement et braisage 20 g/l d'eau Pour les sauces : 35 g/l d'eau
Pochage des viandes et cuisson des féculents et légumes. Mouillement de potée et pot-au-feu.	En mouillement et braisage 20 g/l d'eau Pour les sauces : 35 g/l d'eau
En mouillement pour sautés et braisage. Pour les sauces brunes et au vin.	En mouillement et braisage 20 g/l d'eau Pour les sauces : 35 g/l d'eau
Réalisation de jus de déglaçage, sauces.	35 à 40 g/l d'eau
Réalisation de jus, sauces, braisage de légumes. Parfait pour confire une épaule d'agneau et plats cuisinés à base d'agneau : tajine, couscous, navarin.	35 g/l d'eau
Pochage des poissons et crustacés, cuisson de riz ou légumes. Pour les sauces poissons et crustacés, gratins et soupes de poissons.	En pochage et cuisson : 20 g/l d'eau Pour les sauces, soupes, gratins : 35 g/l d'eau
Pochage des poissons et cuisson de riz. Pour les sauces poissons et crustacés, soupes et blanquette de poisson.	En pochage et cuisson de riz : 20 g/l d'eau Pour les sauces, soupes et blanquette : 35 g/l d'eau

BOUILLONS

PRODUITS	CODE	CONDITIONNEMENT	APPLICATIONS
Bouillon de cuisson pour paëlla	AS 08 063 AS 08 077	Boîte de 800 g Seau de 10 kg	Base aromatique pour paëlla.
Bouillon de cuisson pour couscous	AS 08 064 AS 08 076	Boîte de 600 g Seau de 10 kg	Base aromatique pour couscous.
Bouillon charcutier	AS 08 023	Seau de 2 kg	En mouillement pour la cuisson de pièces de viande. Pour les sauces charcutières.

BASES POUR SAUCES FESTIVES

PRODUITS	CODE	CONDITIONNEMENT	APPLICATIONS
Base pour sauce aux girolles	AS 10 037	Boîte de 800 g	Viandes de veau, volaille, canard.
Base pour sauce aux cèpes	AS 10 038	Boîte de 800 g	Viandes de boeuf, volaille, canard.
Base pour sauce forestière	AS 10 039	Boîte de 800 g	Viandes de porc, volaille, veau, canard.
Base pour sauce aux morilles	AS 10 063	Boîte de 800 g	Contient 6,5% de morilles. Viandes de volaille, veau, boeuf, canard.
Base pour sauce aux châtaignes	AS 10 041	Boîte de 800 g	Viande de volaille, veau, canard.
Base pour sauce civet	AS 10 044	Boîte de 800 g	Sauces pour civet, sauce Grand-Veneur, sauce poivrade. Pour gibiers.

BASES POUR SAUCES BECHAMEL

PRODUITS	CODE	CONDITIONNEMENT	APPLICATIONS
Base pour sauce béchamel à froid	AS 10 046 AS 10 047	Seau de 5 kg Seau de 20 kg	Lasagnes, endives au jambon, croque-monsieur, croissants au jambon.
Base pour sauce béchamel à chaud	AS10 056	Seau de 5 kg	Oeufs mollets florentine, lasagnes, gratins de pâtes, épinards à la crème.

DOSAGE - MODE D'EMPLOI

Délayer 50 g de produit dans 1 litre d'eau, ajouter le safran ou les épices colorantes (Paello'r), mouiller le riz pour cuire.

Délayer 60 g de produit par litre d'eau pour cuire les viandes et les légumes.

En mouillement : 20 g par litre d'eau.
Pour les sauces : 20 à 30 g par litre.

DOSAGE - MODE D'EMPLOI

Pour 1 litre de sauce : délayer 120 g de produit dans 780 g d'eau et 100 g de crème. Chauffer à 90°C, cuire 3 minutes. Assembler à la viande préalablement cuite ou rôtie (60% viande, 40% sauce).

Pour 1 litre de sauce : délayer 120 g de produit dans 780 g d'eau et 100 g de crème. Chauffer à 90°C, cuire 3 minutes. Assembler à la viande préalablement cuite ou rôtie (60% viande, 40% sauce).

Pour 1 litre de sauce : délayer 120 g de produit dans 680 g d'eau et 200 g de crème. Chauffer à 90°C, cuire 3 minutes. Assembler à la viande préalablement cuite ou rôtie (60% viande, 40% sauce).

Pour 1 litre de sauce : délayer 120 g de produit dans 780 g d'eau et 100 g de crème. Chauffer à 90°C, cuire 3 minutes. Assembler à la viande préalablement cuite ou rôtie (60% viande, 40% sauce).

Pour 1 litre de sauce : délayer 100 g de produit dans 750 g d'eau et 80 g de crème. Ajouter 70 g de châtaignes. Chauffer à 90°C, cuire 3 minutes. Assembler à la viande préalablement cuite ou rôtie (60% viande, 40% sauce).

Pour 1 litre de sauce : délayer 130 g de produit dans 700 g d'eau et 150 g de vin et 20 g de cognac. Chauffer à 90°C, cuire 3 minutes.
Assembler à la viande préalablement cuite ou rôtie (60% viande, 40% sauce).

DOSAGE - MODE D'EMPLOI

Délayer 120 à 300 g de produit dans 1 litre d'eau froide selon la texture recherchée, mélanger énergiquement. Utiliser. Prise à froid.

Délayer 120 g de produit dans 1 litre d'eau. Chauffer à 90°C sous agitation.
Cuire 3 minutes. Utiliser. Prise à chaud.

AIDES CULINAIRES, ÉPICES ET ARÔMES

PRODUITS	CODE	CONDITIONNEMENT	APPLICATIONS
Royal liant	AS 10 019	Seau de 2 kg	Liaison de sauces, soupes. Évite la synérèse. Permet la pasteurisation et la surgélation.
Roux blanc	AS 10 055 20	Sac de 20 kg	Liaison de sauces. Produit sous forme de granulés.
Base pour purée	AS 10 067	Sac de 5 kg	Purée de pomme de terre. Base pour purée de légumes.
Appareil à soufflé	AS 10 052	Boîte de 800 g	Appareil à soufflé.
Base pour concentré de tomate	AS 10 068	Seau de 2 kg	Sauce type concentré de tomate. Remplace le concentré en boîte.
Paello'r	AS 10 054	Boîte de 500 g	Colorant paëlla.
Taboulé	AS 10 071	Seau de 2 kg	Taboulé.
Cipango bouillon de poule	AS 09 007	Seau de 1 kg	Charcuterie de volaille, cuisson de viandes et féculents, sauce suprême, blanquette.
Épices couscous	AS 09 010	Seau de 2 kg	Bouillon pour couscous.
Quatre épices	AS 02 078	Seau de 2 kg	Tajine, spécialités orientales.
Raz el hanout	AS 02 818 2	Seau de 2 kg	Tajines, spécialités orientales.
Arôme saumon fumé	AS 09 001	Seau de 1 kg	Terrines de poisson, sauces crémées.
Arôme foie gras	AS 09 005	Seau de 1 kg	Terrines, pâtés, mousses, sauces.
Arôme champignons type cèpes	AS 02 098	Seau de 1 kg	Farces, terrines, pâtés, boudin blanc, sauces forestières.

DOSAGE - MODE D'EMPLOI
Dosage : de 20 à 50 g au litre selon la texture recherchée. Dispersion du produit dans le liquide à froid puis chauffer à 80°C en agitant, cuire 3 minutes pour apporter la texture. En cas d'utilisation à chaud, délayer au préalable la poudre dans de l'eau froide.
Dosage : de 30 à 100 g au litre selon la texture recherchée. Dispersion du produit dans le liquide à chaud, cuire 3 minutes à 80°C en remuant au fouet pour apporter la texture.
Délayer 1 kg de base pour purée dans 5 litres d'eau chaude, puis mélanger au fouet pendant 2 minutes.
Délayer 140 g de poudre dans 300 g d'eau, ajouter 100 g de crème liquide et 200 g de fromage râpé. Garnir les moules individuels et cuire 12 minutes à 180 °C.
Pour obtenir 1 kg de sauce type concentré de tomate, délayer 350 g de mix dans 650 g d'eau.
0.7 g/kg de paëlla complète (riz, garniture, eau de mouillement). Produit à dissoudre dans l'eau de mouillement ou le bouillon.
Pour 1 kg de mix taboulé, verser 2 litres d'eau froide et ajouter 100 g d'huile d'olive. Laisser reposer 2 heures au frais (0 et 3°C). Remuer et égréner.
3 à 4 % de produit fini. 30 à 40 g par litre de liquide de cuisson.
20 à 40 g/litre du bouillon de cuisson selon la puissance aromatique désirée. Ne contient pas de sel.
4 à 6 g par kg de produit fini.
1 à 1.5 % de produit fini.
2.5 à 4% du produit fini.
2 à 3% du produit fini.
2 à 2.5% du produit fini.

NOTRE ÉQUIPE TECHNICO-COMMERCIALE EST À VOTRE ENTIÈRE DISPOSITION POUR TOUTE QUESTION OU PRÉCISION SUR VOS BESOINS.
N'HÉSITEZ PAS À NOUS SOLLICITER.

Votre attaché technico-commercial :

Son assistante :

BOITE DE 600 OU 800 G.
BOUCHON AVEC 3 POSSIBILITES DE DOSAGE POUR UNE GRANDE FACILITE D'UTILISATION.

DAT-Schaub France
13, rue des Alouettes - 94320 Thiais
Tél. +33 (0)1 49 78 58 00 - Fax +33(0)1 49 78 58 88
E-mail : contact@dat-schaub-france.com
www.dat-schaub-france.com

SOUSSANA by DAT-Schaub France